

Dulce sándwich de queso derretido

Prep: 5 min. | Total: 5 min. 25 seg. | Sirve: 1

- 2 rebanadas de pan con canela y pasas
- 2 cucharadas de margarina
- 2 rebanadas de queso Kraft Singles

PON el pan a tostar; unta cada rebanada con margarina.

CUBRE una de las tostadas con las rebanadas de queso; tapa el sándwich con la otra tostada (quedando ambos lados untados de margarina hacia adentro).

CALIENTA el sándwich en el microondas a potencia ALTA (HIGH) de 20 a 25 segundos, o hasta que el queso se haya derretido.

CÓRTALO en triángulos.



Hamburguesas rellenas al estilo sudoeste

Prep: 15 min. | Total: 29 min. | Sirve: 6
(1 hamburguesa cada una)

- 1 1/2 libra de carne de res molida extra magra o de pavo molida magra
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 cucharaditas de chili en polvo
- 1/4 taza de mayonesa reducida en grasa y calorías Kraft, cantidad dividida
- 1/2 taza de queso cheddar desmenuzado y reducido en grasa con leche al 2% Kraft
- 1/4 taza de salsa mexicana, cantidad dividida
- 6 hojas de lechuga
- 6 rebanadas de tomate (jitomate)
- 6 panecillos integrales para hamburguesa, partidos por la mitad

PRECALIENTA la parrilla engrasada a fuego medio-alto. Mezcla la carne, el comino, el chili en polvo y 3 cucharadas de la mayonesa; haz 12 hamburguesas finas. Combina el queso con 2 cucharadas de la salsa; coloca esto con una cuchara, sobre 6 de las hamburguesas. Ponles encima las hamburguesas restantes; aprieta los bordes para unir y sellar las hamburguesas.

ASA las hamburguesas durante 7 minutos por cada lado o hasta que estén bien cocidas (160°F). Combina, entretanto, las 2 cucharadas restantes de salsa con la cucharada restante de mayonesa.

COLOCA la lechuga, el tomate y las hamburguesas en las mitades inferiores de los panecillos; cúbrelos con la mezcla de salsa. Ponles las mitades superiores encima.

Ensalada en canastitas de tacos

Prep: 15 min. | Total: 20 min. | Sirve: 4

- 4 tortillas de harina (de 8 pulgadas)
- 1 cucharada de chili en polvo, cantidad dividida
- 3/4 libra de carne de res molida extra magra
- 1 taza de palitos de zanahoria, uniformes
- 1/2 taza más 2 cucharadas de salsa mexicana, cantidad dividida
- 2 cucharadas de mayonesa reducida en calorías y grasa Kraft
- 4 tazas de hojas verdes para ensalada, cortadas
- 1 tomate grande picado
- 1/2 taza de queso estilo mexicano a los cuatro quesos desmenuzado y reducido en grasa con leche al 2% Kraft
- 1/4 taza de cilantro fresco picado

PRECALIENTA el horno a 425°F. Aprisiona cuatro hojas grandes de papel aluminio para formar cuatro bolas de 3 pulgadas; colócalas en una bandeja para hornear. Coloca 1 tortilla sobre cada bola; rocía cada tortilla con aceite en aerosol. Rocía 1/2 cucharadita de chili en polvo de manera uniforme sobre las tortillas. Hornea de 6 a 8 minutos o hasta que las tortillas estén doradas. (Las tortillas caerán sobre las bolas, cubriéndolas a medida que se horneen).

MIENTRAS TANTO, sofríe la carne con las zanahorias y las 2 1/2 cucharaditas restantes de chili en polvo en una sartén grande a fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente. Añade 1/2 taza de la salsa; cocina por 2 min. o hasta que esté bien caliente, revolviendo ocasionalmente.

MEZCLA la mayonesa y las 2 cucharadas de salsa restantes en un tazón. Añade las hojas verdes y los tomates; mueve para que se unten de mayonesa. Vierte por cucharadas en las canastitas de tortillas; coloca encima la mezcla de carne, el queso y el cilantro.



MÁS RECETAS EN
MORE RECIPES AT

COMIDAKRAFT.COM/MAN

Batido de fresas doble

Prep: 5 min. | Total: 5 min. | Sirve: 3
(de aproximadamente ¾ de taza cada una)

- 1 taza de yogur natural sin grasa
- 1/3 taza de mezcla para bebidas azucarada
sabor a fresa **Kool-Aid**
- 1 taza de fresas frescas o descongeladas
sin endulzar
- 1 taza con cubitos de hielo

COLOCA todos los ingredientes en la licuadora; tápala.

LICUA a velocidad alta durante 30 segundos, o hasta que esté espeso y uniforme.

SIRVE de inmediato.

Sonrisas de melón, bayas y cerezas

Prep: 15 min más refrigeración | Total: 3 h 15 min | Sirve: 8 (1 tajada en forma de cuña cada una)

- 1 melón mediano (aproximadamente 3½ lb.)
- 1/2 taza de frambuesas
- ¾ taza de agua hirviendo
- 1 paquete (4 porciones) de gelatina sabor
cereza **Jell-O**
- 1/2 taza de agua fría

CORTA el melón por la mitad a lo largo; remueve y desecha las semillas. Con una cuchara, sácale la pulpa a cada mitad, dejando una corteza de 1 pulgada de espesor. Pica la fruta y escúrrela bien. Corta una fina tajada de la parte interior de cada mitad para que se sostenga de manera firme. O coloca cada mitad en un recipiente pequeño. Reparte cantidades iguales de melón picado y frambuesas en cada mitad de melón.

AGREGA el agua hirviendo a la gelatina en un recipiente grande y mezcla durante al menos 2 minutos hasta que esté completamente disuelta. Agrega el agua fría y revuelve. Vierte uniformemente en las mitades de melón. Si sobra gelatina, viértela en un recipiente pequeño.

REFRIGERA por varias horas o hasta que esté firme. Al servir, corta cada mitad de melón en 4 tajadas en forma de cuña.



Perritos abrigaditos

Prep: 10 min. | Total: 10 min. | Sirve: 10
(1 perrito envuelto cada una)

- 1 paquete (16 oz.) de salchichas de res
Oscar Mayer Beef Franks o tipo Wieners
- 1¼ taza de frijoles refritos, calientes
- 10 tortillas de harina (6 pulgadas), calientes
- 10 rebanadas de queso **Kraft Singles**
- 2/3 de taza de salsa mexicana

CALIENTA las salchichas como se indica en el paquete o ásalas en la parrilla hasta que estén bien calientes (160° F).

UNTA 2 cucharadas de frijoles en cada tortilla; cúbrelos con 1 rebanada de queso, 1 salchicha y 1 cucharada de salsa. Enrolla cada tortilla y envuélvela en papel toalla.

EN EL MICROONDAS (en un plato apto para microondas), calienta los perritos envueltos de cinco en cinco a potencia ALTA (HIGH) de 1½ a 2 minutos, o hasta que el queso se haya derretido. Sirve de inmediato.

Sándwich de jamón y manzana en *bagel*

Prep: 5 min. | Total: 5 min. 30 seg. | Sirve: 1

- 1 *bagel* (rosca de pan), cortado por la mitad y tostado
- 2 cucharaditas de Mayonesa **Kraft**
- 6 rebanadas extra finas de Jamón ahumado
Oscar Mayer
- 3 rebanadas de manzana verde Granny Smith
- 1 cucharada de Queso cheddar fuerte
desmenuzado **Kraft**

UNTA las mitades de *bagel* con mayonesa.

CUBRE una mitad con el jamón, las manzanas y el queso. Calientala en el microondas a potencia ALTA (HIGH) durante 30 segundos o hasta que el queso comience a derretirse.

TAPA el sándwich con la mitad restante del *bagel*.